



Food Processor



Food Processor Safety	2	Cleaning	10
Parts and Features	4	Recipes	10
Using Your Food Processor	5	Customer Assistance	18
User Guide	9		

For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923

Food Processor Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read and save all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when using this appliance near children.
4. This appliance should not be used by children.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use your food processor if any part is chipped, cracked or broken.
10. Do not use appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Never feed food into food chute by hand when slicing or shredding food. Always use food pusher.
13. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
14. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing cover.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
17. Keep hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but **ONLY** when the food processor is not running.
18. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
19. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
20. Be sure to turn switch to OFF position after each use. Always use the pusher to clear the food chute. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble unit to remove the remaining food.
21. The appliance is not intended for commercial, professional or industrial use. It is designed and built exclusively for domestic use only.
22. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by the appliance manufacturer.
23. The maximum rating of this unit is based on using the S-blade. Using the Slicing/Shredding Disc may draw significantly less power.
24. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
25. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your food processor.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the food processor. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Before First Use

Unpack processor. Handle the S-Blade and Slicing/Shredding Disc carefully; they are very sharp. Wash all parts

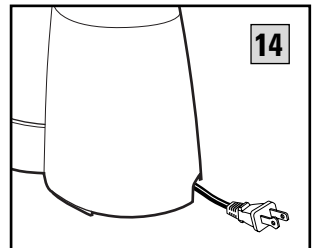
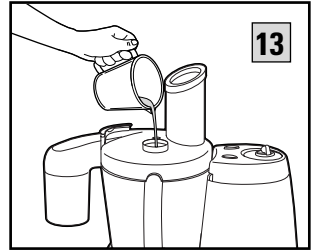
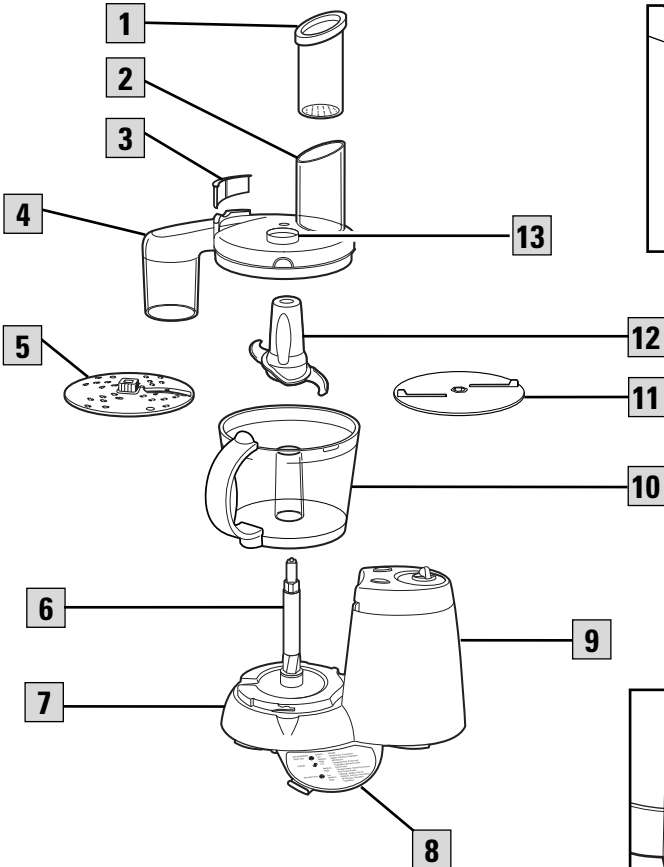
except the base in hot, soapy water. Rinse then dry. These parts can also be placed in the dishwasher.

Processing Tips and Techniques

- For a uniform consistency when chopping, leave room in the bowl for the food to be tossed around.
- Also for a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Carrots, for example, should all be cut in 1-inch chunks. Do not process 4-inch pieces with ½-inch pieces.
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, we do not recommend the following: grinding grain, coffee beans or spices; slicing frozen meat; or crushing ice.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes. They will be overprocessed in a second and turn gummy.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. Do not operate processor for more than one minute at a time. If processing large quantities, let the processor rest about one minute before continuing.
- To slice or shred cheese, select a firm cheese like cheddar, Monterey Jack, or Swiss. Place cheese in freezer for 30 minutes before processing. Always use highest speed of food processor.

Parts and Features

- 1** Food Pusher
- 2** Food Chute
- 3** Food Gate – leave in cover for regular processing; remove for continuous processing.
- 4** Continuous Feed Chute
- 5** Reversible Slicing/Shredding Disc
- 6** Motor Shaft
- 7** Base
- 8** Pull-Out User Guide
- 9** Control Panel
- 10** Bowl
- 11** Continuous Feed Disc – must be used for continuous processing; this disc “throws” the food through the Continuous Feed Chute.
- 12** S-Blade
- 13** Dosing Cup (see inset)
- 14** Cord Storage



Using Your Food Processor

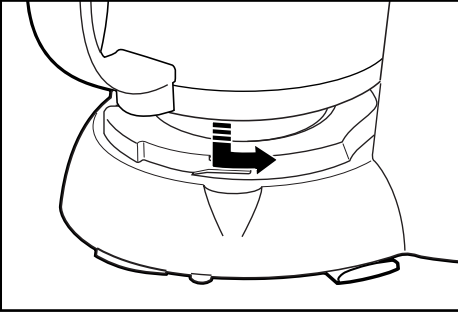
NOTES:

- Always lock the bowl onto base before putting on any blade or disc. Make sure blade or disc is securely in place before using.
- With this food processor you can use the continuous feed chute for slicing and shredding into a separate container. The continuous feed chute allows slicing or shredding foods not limited to the processor bowl capacity.

Hints!

- The bowl will hold 9 cups of dry ingredients or 2 cups of liquid. Do not overfill.
- Do not use your food processor to crush ice.
- For consistent texture, foods should be cut into 1-inch cubes before mincing or chopping with the S-blade.

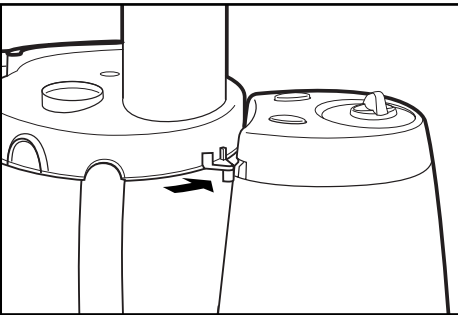
How to Lock the Bowl



Place the bowl on processor base and turn counterclockwise until the bowl locks into place.

NOTE: The food processor will not work unless the bowl is locked.

How to Lock the Cover

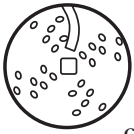


Place cover on bowl and turn the cover counterclockwise until the cover locks into place.

NOTE: The food processor will not work unless the cover is locked.

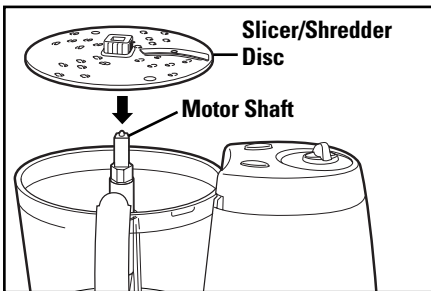
Tip!

When the bowl and the cover are properly locked and the unit is plugged in, the **Ready** light should be on.

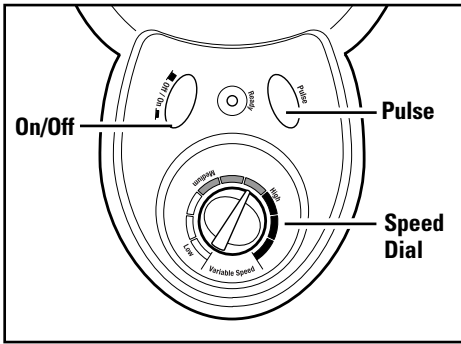


Processing with the Slicer/Shredder

- To slice or shred cheese, select a firm cheese like cheddar, Monterey Jack, or Swiss. Place cheese in the freezer for 30 minutes before processing. Always use the highest speed of food processor.
 - The Reversible Slicer/Shredder Disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.
 - To prepare julienne vegetables, slice then remove from bowl and restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make matchstick cut vegetables.
1. Make sure the Control Switch is turned OFF and the unit is unplugged.
 2. Lock the bowl onto base. (See “How to Lock the Bowl” on page 5.)
 3. Put Slicer/Shredder Disc on motor shaft with the desired side facing up for either slicing or shredding. Lock cover onto bowl. (See “How to Lock the Cover” on page 5.)
 4. Cut food to fit food chute. Pack food chute tightly with food. Insert food pusher in chute. **Always use the food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS.**
 5. Plug in unit and process food.
 6. Select speed. While pressing on food pusher, push ON or PULSE to process food.
 7. When food chute is empty, push OFF or release from PULSE position. **Wait until blade has stopped rotating before removing cover.**



How to Operate the Controls



The controls are conveniently located on top of the base. Rotate the center knob to select a **Low**, **Medium**, or **High** variable speed. If the bowl and cover are properly locked the **Ready** light should be on.

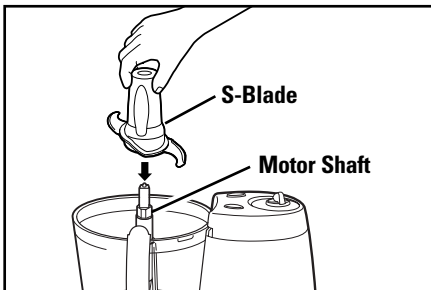


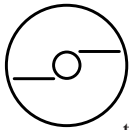
Processing with the S-Blade

The S-blade can be used to coarsely chop, finely mince, mix, or puree food to a smooth consistency.

1. Make sure the Control Switch is turned OFF and the unit is unplugged.
2. Lock the bowl onto base. (See “How to Lock the Bowl” on page 5.)
3. Place the S-blade onto motor shaft of food processor in center of bowl. Turn slowly until blade drops into place. **Handle carefully; the blade is sharp.**

4. Lock cover onto bowl. (See “How to Lock the Cover” on page 5.) Insert food pusher into food chute.
5. Pull all of cord out of cord storage. This will help air flow and keep the motor cool. Plug in unit and process food. The processing speed and time will determine the finished consistency of the food. The Pulse button can help you avoid overprocessing.

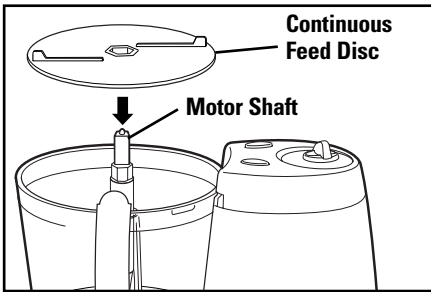




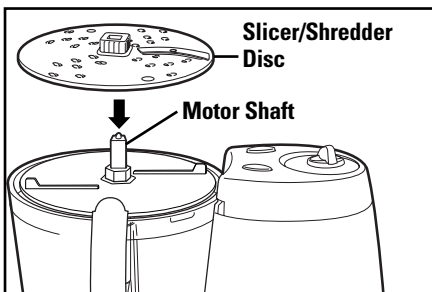
Continuous Processing

IMPORTANT: When using the continuous feed chute the food gate must be removed and the continuous feed disc must be in place.

1. Make sure the Control Switch is turned to OFF and the unit is unplugged.
2. Lock the bowl onto base. (See “How to Lock the Bowl” on page 5.)
3. Place the continuous feed disc, ribbed side up, onto the motor shaft. Turn the disc slowly until it drops into position (level with top of bowl).



4. Select desired side of reversible slicing/shredding disc and place that side up on the motor shaft.



5. REMOVE FOOD GATE FROM CONTINUOUS FEED COVER TO PREVENT DAMAGE TO UNIT.
6. Lock on cover. (See “How to Lock the Cover” on page 5.) Place bowl under feed chute.
7. Plug in unit and select speed. Process food. Check the continuous feed chute frequently to make sure the opening is not blocked. If blocked, turn unit off and unplug. Clear blockage, then reassemble and continue processing.

NOTE: When using the continuous feed chute, some food may fall into the food processor bowl.

Hint!

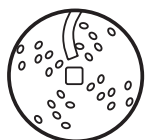
Do not use the continuous feed chute feature when **shredding** root vegetables such as carrots and potatoes. As with most continuous feed processors, the shredded moist vegetables may clog in the chute. It is best to shred these vegetables into the food processor bowl. **Slicing** these root vegetables while using the continuous feed chute will not present a problem.

Processing with the Dosing Cup



The Dosing Cup opening in the cover of the food processor allows you to add liquids in a gradual, continuous flow. To use, slowly pour the liquid through the Dosing Cup while the processor is running. The gradual adding of the liquid assures a uniform consistency or a perfect emulsion in salad dressings.

User Guide



LOW

MEDIUM

HIGH

Slicing Disc (blade up)

Mushrooms
Cucumbers

Apples
Julienne vegetables

All cheeses

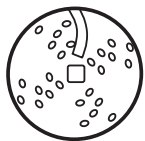


S-Blade

All fruits
All vegetables
Bread crumbs

Pureed food
Chopped nuts

Chopped meat
Grated Parmesan
Fine grated foods



Shredding Disc (teeth up)

Cabbage
Apples
Onions

Zucchini

All cheeses
Shredded vegetables

For best results do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the **S-blade**.

FOOD

MAXIMUM AMOUNT

Fruits and Vegetables

1 pound or 2 to 3 cups

Meats

12 ounces or 1½ cups, cubed

Parmesan or Romano Cheese

5 ounces, cubed

Cheddar, Jack, or Mozzarella Cheese

8 ounces, cubed

Cleaning

1. Wash the bowl, cover, blade, discs, food gate, and food pusher in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts may also be washed in the top rack of a dishwasher.

NOTE: Do not store the food processor with the cover in the locked position, as this may put strain on the interlock tab.

2. Wipe the base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn soil, use a mild non-abrasive cleanser.

NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.

3. To store, place bowl on base. Then place onto the motor shaft, the S-blade, continuous feed disc and slicing/shredding disc. Place cover on bowl but do not lock.

Recipes

Blue Cheese Dressing

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 2 cloves garlic | ½ cup sour cream |
| 4 ounces blue cheese | ¼ cup fresh lemon juice |
| 2 cups mayonnaise | 2 tablespoons sugar |

Using S-blade, with processor running, drop the garlic cloves into the food chute and mince. Add cheese and process for 10 seconds. Add mayonnaise, sour cream, lemon juice, and sugar. Process until smooth. Keep refrigerated. **Makes 3 cups.**

Sweet & Sour Salad Dressing

- | | |
|---------------------|--|
| ¼ cup sugar | ¾ teaspoon celery seeds |
| ¼ cup cider vinegar | ½ teaspoon freshly ground black pepper |
| ¼ cup boiling water | ½ cup vegetable oil |
| ¾ teaspoon salt | |

Assemble food processor with S-blade. Place all ingredients in the food processor except vegetable oil. Process on Low and slowly add the vegetable oil through the dosing cup. Continue processing until all oil is mixed. Let stand at room temperature for several hours and then shake well before using. **Makes about 1 cup.**

Green Goddess Salad Dressing

3 tablespoons cider vinegar	1 green onion
2 tablespoons lemon juice	1 small garlic clove, peeled
½ cup loosely packed parsley sprigs	1 cup mayonnaise
½ cup loosely packed tarragon leaves	½ cup sour cream
¼ cup loosely packed chives	

Combine vinegar and lemon juice in a small measuring cup. Set aside. Assemble food processor with S-blade. Put remaining ingredients into food processor. Process on Medium while adding the cider vinegar and lemon juice through the dosing cup. Process until thoroughly mixed. Refrigerate until ready to serve. **Makes about 2 cups.**

Hummus

2 cloves garlic	2 teaspoons olive oil
2 green onions, white portion and half of green top	¼ teaspoon cumin
15 ounces garbanzo beans (chickpeas), drained, reserving ¼ cup liquid	Dash cayenne
¼ cup tahini (sesame paste), stirred	Salt and pepper to taste
3 to 4 tablespoons lemon or lime juice	Dash paprika
	Pita bread or cut up vegetables, optional

Using S-blade and with processor running, drop garlic cloves and onion into food chute. Then add garbanzo beans, tahini, lemon or lime juice, olive oil, cumin, cayenne, salt, and pepper. Continue to process until smooth, scraping bowl as needed. Place into serving bowl and garnish with paprika. Serve with pita bread and/or vegetables. To store, refrigerate. **Makes about 2 cups.**

Salsa

1 onion, peeled and quartered	¼ cup cilantro, packed
1 clove garlic	½ teaspoon cumin
1 hot pepper (jalapeno or finger hot), cored, seeded, and quartered	1 tablespoon lime juice
4 tomatoes, quartered	Salt and pepper to taste
	Hot sauce, optional

Using S-blade and with processor running, drop onion, garlic cloves, and hot pepper through the food chute and chop until finely minced. Stop processor and add tomatoes, cilantro, cumin, lime juice, salt, and pepper. Pulse until desired texture. Add hot sauce if desired. **Makes 2 to 3 cups.**

Cranberry Orange Relish

12 ounces fresh cranberries, stems removed, or frozen	3 tablespoons Grand Marnier liqueur or orange juice
1 cup sugar	Dash ground cloves
1 small navel orange, washed and cut into wedges	

Using S-blade, place cranberries, sugar, orange, Grand Marnier, and cloves into the work bowl. Process until cranberries are almost smooth, yet a bit chunky. Cover and refrigerate overnight. This will thicken as it sits. **Makes about 2½ cups.**

Chicken Puffs

1 pound cooked chicken,
(1½ cups finely chopped)

¼ cup packed parsley sprigs

1 cup chicken broth

½ cup vegetable oil

1 tablespoon Worcestershire sauce

½ teaspoon each: salt and celery seed

¼ teaspoon each: dry mustard
and onion powder

1 cup flour

4 eggs

Cut chicken in large chunks and using S-blade place chicken and parsley in work bowl and pulse until finely chopped. Remove and set aside. In a large saucepan over high heat, mix chicken broth, oil, and Worcestershire sauce. Bring to a boil. Stir the four seasonings into flour. When broth reaches a boil, dump in flour all at once. Stir until the dough forms a ball. Place dough into mixing bowl. Add eggs one at a time, mixing well after each egg. Stir in chicken and parsley. Drop by spoonfuls, size of golf ball, onto baking sheet. Bake at 450°F for 12 to 15 minutes. **Makes 4 dozen.**

Creamed Potatoes

4 pounds all-purpose white potatoes,
about 15 medium

3 cups half-and-half cream

3 tablespoons finely minced onion

1½ teaspoons salt

¼ teaspoon pepper

4 tablespoons butter, melted

Scrub the potatoes but do not peel. Place in a large pot and cover with water. Bring to boil then reduce heat and simmer for 45 minutes or until done. Refrigerate overnight. Using slicer/shredder disc, shredding side up, grate the potatoes. It is not necessary to peel them. Place grated potatoes, cream, onion, salt, and pepper in a large bowl and stir to mix. Put butter in a 9x13-inch baking dish and rotate dish to coat. Spoon in potato mixture. Bake at 375°F for 1 hour. **Makes 10 servings.**

Sweet Potato Pudding

1 to 1¼ pounds sweet potatoes, scrubbed
but not peeled, and cut to fit food
chute (3 cups grated)

½ cup sugar

¼ cup maple syrup

1 cup milk

1 egg

¼ cup butter

1 teaspoon vanilla

Using slicer/shredder disc, shredding side up, grate sweet potatoes. Remove from work bowl and place in medium mixing bowl. Set aside. Using S-blade, place sugar, syrup, milk, egg, butter, and vanilla into work bowl. Process until smooth. Pour over shredded sweet potatoes. Mix thoroughly. Pour into greased 1½-quart casserole dish. Place casserole dish into a larger pan or dish. Add hot water to larger pan so water will be 1 to 2 inches up side of casserole dish. This will prevent the edges from burning. Bake at 350°F for 1½ hours. **Makes 6 servings.**

Roasted Sweet Peppers & Sausage

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 red bell pepper, cored and seeded | 1 teaspoon dried oregano |
| 1 yellow bell pepper, cored and seeded | 2 tablespoons olive oil |
| 2 green bell peppers, cored and seeded | 2 pounds Italian sausage |
| 2 medium onions, peeled and cut to fit
in food chute | |

Using a fork, pierce sausage casings several times. In a skillet over medium high heat, brown sausages, turning frequently, about 8 minutes. Set aside. Using the slicer/shredder disc, slicing side up, slice peppers and onion. Place in 2-quart baking dish. Add oregano and oil; stir to mix. Place sausage on peppers. Bake at 350°F for 45 minutes. Serve peppers and sausage with noodles or spoon onto toasted sub rolls. **Makes 6 servings.**

Cashew Chicken

- | | |
|--|--|
| 2 pounds boneless,
skinless chicken breasts | ¼ cup pineapple juice |
| 4 cloves garlic | 3 tablespoons soy sauce |
| 1-inch piece of ginger root, peeled | 1 teaspoon dry mustard |
| 1 bunch green onions, roots trimmed | 8-ounce can sliced water chestnuts,
drained |
| 2 tablespoons vegetable oil | 1 cup roasted cashews |
| 1 tablespoon flour | Cooked rice |
| ¾ cup chicken stock or broth | |

Using S-blade, place chicken in bowl. Pulse until chicken is very coarsely chopped. Remove chicken and set aside. Do not wash work bowl. Place garlic and ginger in work bowl and pulse until minced. Add green onions, white part and 2-inches of green top, and pulse until chopped. Heat oil in skillet over medium high heat. Add the chopped vegetables and chicken to the skillet. Stir and cook about 7 minutes or until chicken is done. Stir occasionally. Use a slotted spoon and remove chicken and vegetables. Sprinkle flour into skillet. Stir and cook until just beginning to turn brown, about 1 minute. Add chicken broth, pineapple juice, soy, and mustard. Stirring frequently, bring to a boil and cook until thickened, about 5 minutes. Return chicken/vegetables to skillet, add cashews and water chestnuts. Heat through. Serve over rice. **Makes 6 servings.**

Potato Leek Soup

3 pounds potatoes, peeled
3 to 4 leeks, both root and
leaf ends trimmed
½ pound bacon
2 quarts water

1½ teaspoons salt
¼ teaspoon pepper
½ cup milk
3 tablespoons flour

Using slicer/shredder disc, slicing side up, slice potatoes. Remove to large mixing bowl and cover with cold water. Set aside. Slice leeks. To clean leeks, place in a colander and toss gently under running water. In a soup pot or Dutch oven, cook bacon until crisp. Remove bacon and set aside. Add the leeks to the bacon grease in the pot. Cook and stir occasionally over medium heat for about 10 minutes. Increase heat to high and add water, potatoes, salt, and pepper. Bring soup to a boil then reduce heat and simmer uncovered for 15 to 20 minutes. In a small bowl, whisk together milk with flour. Slowly stir milk mixture into simmering soup and simmer for 5 minutes. Garnish with crumbled bacon bits. **Makes 6 to 8 servings**

Lasagna

1 pound mozzarella cheese
1 pound mild Italian sausage
1 pound ground beef
2 cloves garlic
1 medium onion, peeled and
cut in eighths
1 rib celery, cut in 2-inch pieces
26-ounce can spaghetti sauce

8-ounce can tomato sauce
2½ ounces Parmesan cheese, cut in
½-inch cubes (½ cup grated)
1 cup parsley sprigs
1 pound small curd cottage cheese
15-ounce container ricotta cheese
2 eggs
12 lasagna noodles, uncooked

Using slicer/shredder disc, with slicing blade up, slice mozzarella and set aside. Remove casings from sausage. In a large skillet or large, heavy saucepan over medium high heat, cook and crumble sausage and ground beef. Using S-blade, with processor running, drop garlic through food chute and mince. Stop processor. Add onion and celery. Pulse until chopped then add to skillet. Cook until onion is soft. Place cooked meats and vegetables in large bowl. Add spaghetti sauce and tomato sauce and stir to mix. Using S-blade, process Parmesan cheese on High until finely grated, about 20 seconds. Add parsley to the Parmesan and process until chopped. Add cottage cheese, ricotta, and eggs and process until blended. In a 10 x 14-inch baking dish or lasagna pan, layer meat sauce, noodles, cheese mixture, and then mozzarella slices. Repeat layers. (The lasagna can be refrigerated at this time.) Cover tightly with aluminum foil and bake at 350°F for 45 minutes. Remove foil and bake 15 to 30 minutes more. Let sit 10 minutes before cutting to serve. **Makes 8 to 10 servings.**

NOTE: Mozzarella cheese will shred or slice more easily if placed in freezer 30 to 60 minutes before shredding. Always use highest speed to process cheese.

Crispy Catfish Fillets

2 ½ ounces Parmesan cheese
(½ cup, grated)
20 buttery crackers, like Ritz
or Townhouse

⅓ cup fresh parsley sprigs
¼ cup melted butter
4 catfish fillets, about 8 ounces each

Cut cheese into ½-inch cubes. Using S-blade, place cheese cubes, crackers, and parsley in work bowl. Process until finely ground. Place cracker mixture in large shallow bowl. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on nonstick or aluminum foil-lined baking sheet. Bake at 400°F for 15 to 20 minutes.

Makes 4 servings.

Vegetable Lasagna

8 ounces reduced-fat mozzarella cheese
1 medium onion, peeled, cut into chunks
4 garlic cloves
4 to 6 ounces fresh mushrooms
1 teaspoon vegetable oil
2 zucchini, approximately 6 inches
each, cut into chunks
2 ounces Parmesan cheese, cut into
½-inch chunks (about ⅓ cup grated)

8-ounce package light cream cheese,
cut into chunks
¾ cup skim milk ricotta cheese
½ cup light sour cream
1 egg
2 teaspoons dried Italian seasoning
26-ounce can spaghetti sauce
6 lasagna noodles, cooked

Using slicer/shredder disc, shredding side up, shred mozzarella. Place in a small bowl and set aside. Using S-blade, place onion and garlic cloves into work bowl. Pulse until coarsely chopped. Add mushrooms to bowl. Continue to pulse until mushrooms are coarsely chopped. Place chopped vegetables in a large skillet with oil, over medium heat. Using S-blade, place zucchini in work bowl. Pulse until coarsely chopped. Add zucchini to skillet. Cook until tender, about 10 minutes; set aside. Without washing the work bowl using S-blade, place Parmesan cheese chunks in bowl and process on High until coarsely chopped. Add the cream cheese, ricotta cheese, sour cream, egg, and Italian seasonings and process until creamy, about 30 to 40 seconds. Grease a 9x13-inch baking dish. Layer half each of noodles, cream cheese mixture, chopped vegetable mixture, and spaghetti sauce. Repeat layers once. Sprinkle with mozzarella. Bake, covered, at 350°F for 25 minutes. Uncover and cook an additional 10 minutes. Let stand 10 minutes before serving. **Makes 8 servings.**

NOTE: Mozzarella cheese will shred or slice more easily if placed in freezer 30 to 60 minutes before shredding. Always use highest speed to process cheese.

Cheddar Onion Cornbread

4 ounces cheddar cheese (1 cup grated)	½ cup milk
1 small onion, peeled and cut in quarters	8-ounce package corn muffin mix
1 tablespoon butter	8-ounce can cream style corn
1 egg	8-ounce container sour cream

Using slicer/shredder disc, shredding side up, shred cheddar and set aside. Using S-blade, place onion in work bowl and process until finely chopped. Place chopped onion and butter in a skillet and cook over medium high heat until onions are soft. Set aside and cool. Do not wash work bowl. Using S-blade, place egg, milk, muffin mix, and corn into work bowl. Pulse until JUST mixed. Pour batter into greased 8-inch square baking pan. Combine onions, cheese, and sour cream. Place small spoonfuls of sour cream mixture on top of batter. Bake at 425°F for 30 to 35 minutes.

Makes 6 to 8 servings.

Good Morning Muffins

4 medium carrots (2 cups grated), washed, ends removed	1 tablespoon vanilla
1 large apple (1 cup grated), cored and cut into wedges	2 cups flour
3 eggs	2 teaspoons cinnamon
½ cup apple butter	1 teaspoon baking soda
¼ cup vegetable oil	½ teaspoon baking powder
1¼ cups sugar	½ teaspoon salt
	1 cup raisins

Using slicer/shredder disc, shredding side up, shred carrots and apple into work bowl. Remove from bowl; put into a large mixing bowl. Set aside. Using S-blade, place eggs, apple butter, oil, sugar, and vanilla into work bowl. Process until mixed and smooth. Add flour, cinnamon, baking powder, baking soda, salt, and raisins. Pulse until JUST mixed. Pour batter into mixing bowl with grated carrots/apple mixture. Spoon into greased or paper lined muffin tin, filling about ¾ full. Bake at 375°F for 15 to 20 minutes. **Makes 24 muffins.**

Baked Pineapple Bread Pudding

12 slices of white bread, torn into strips to fit food chute	1 teaspoon vanilla
20-ounce can pineapple chunks, drained	1 tablespoon melted butter or margarine
2 eggs	1½ cups sugar
1 cup half-and-half cream	3 pineapple slices, drained

Insert S-blade into food processor bowl. Then, with processor running, drop bread through food chute to make soft breadcrumbs. Pour into a greased 2-quart casserole dish. Place pineapple chunks in food processor bowl with S-blade. Process pineapple for 20 seconds. Add eggs, cream, vanilla, melted butter or margarine, and sugar. Process until mixed. Pour pineapple mixture over soft breadcrumbs. Garnish with three pineapple rings overlapping in center. Bake at 350°F for 1 hour or until golden. **Makes 8 servings.**

Chocolate Chip Cheesecake

Filling:

3 8-ounce packages cream cheese,
cut into chunks
1 cup sugar
2 tablespoons flour
4 eggs
¼ cup milk
1 teaspoon vanilla
½ cup chocolate chips

Crust:

1 teaspoon butter, softened
22 chocolate chip cookies
3 to 4 tablespoons unsalted butter,
melted

Crust: Use 1 teaspoon butter to grease a 9 to 9½-inch springform pan and set aside. Using S-blade and with processor running, drop cookies through food chute and process until an even crumb is formed. Continue processing, adding melted butter through the food chute until mixed. Pour crumbs into prepared springform pan and press crumbs evenly on bottom of pan. Bake at 425°F for 10 minutes. Remove from the oven and cool on rack.

Filling: Using S-blade, add cream cheese, sugar, flour, eggs, milk, and vanilla to work bowl. Process until smooth. Pour filling over cooled crust and sprinkle with chocolate chips. Bake 15 minutes at 425°F. Reduce heat to 250°F and continue to bake (without opening the oven door) for 45 minutes more or until cheesecake is set. When cooled, cover and refrigerate several hours or overnight. **Makes 16 servings.**

Cooking Tip: For a creamy smooth-textured cheesecake, bake it in a water bath. Tear off a sheet of aluminum foil that extends about 6 inches larger than the springform pan. Place springform pan in center of foil and form foil up around the sides. This prevents water from leaking into the pan. Place the springform pan in a larger pan and fill larger pan with about 1½ inches of hot tap water. Bake as directed.

Marissa's Apple Crisp

6 large Golden Delicious apples,
peeled and cored and cut to fit in
food chute (6 cups sliced)
1 tablespoon lemon juice
½ cup sugar
1 tablespoon flour
1 teaspoon cinnamon
¼ teaspoon nutmeg

Topping:

½ cup butter, melted
1 cup flour
1 cup sugar
1 teaspoon cinnamon

Using slicer/shredder disc, slicing side up, slice apples. Put apples in a large bowl. Drizzle lemon juice over apples. Sprinkle apples with sugar, flour, cinnamon, and nutmeg. Stir to mix, then put apples in ungreased 2-quart baking dish. Using S-blade, place topping ingredients in work bowl and pulse until mixed. Crumble topping over apples. Bake at 375°F for 30 minutes. Serve topped with vanilla ice cream. **Makes 6 servings.**

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your food processor.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.wal-mart.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new, or at our option, a reconditioned unit.
- The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original two-year warranty period.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716



Procesadora de alimentos



Seguridad con su procesadora de alimentos	2
Piezas y características	4
Cómo usar su procesadora de alimentos	5

Guía de uso	9
Limpieza	10
Recetas	10
Asistencia al cliente	18

Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923

Seguridad con su procesadora de alimentos

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se están utilizando artefactos eléctricos deben seguirse ciertas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse de los choques eléctricos, nunca sumerja la base, el motor, el cable o el enchufe en agua o en algún otro líquido.
3. Cuando los niños estén cerca de cualquier artefacto eléctrico o lo estén usando, es necesario una supervisión muy estricta.
4. Este aparato no debe ser usado por niños.
5. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de agregar o quitar componentes y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con los componentes móviles. Mantenga los dedos lejos de la abertura de descarga.
7. No permita el funcionamiento de ningún artefacto eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado o después de que el artefacto ha fallado o se ha caído o dañado de alguna manera. Llame a nuestro número de llamada gratis de larga distancia de servicio al cliente para obtener información o un examen, reparación o ajuste de tipo eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No use su procesadora de alimentos si tiene partes cascadas, rajadas o rotas.
10. No use este aparato al aire libre.
11. No permita que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o de un mostrador o que esté en contacto con superficies calientes.
12. Nunca agregue los alimentos por la tolva de alimentos usando las manos cuando se encuentre rebanando o rallando alimentos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
13. Las hojas y los discos están muy afilados. Manéjelos con cuidado. Guárdelos fuera del alcance de los niños.
14. Antes de quitar la tapa, cerciórese que el disco o la hoja de corte se han detenido totalmente.
15. Cerciórese que la tapa esté asegurada firmemente en su sitio antes de poner a funcionar el artefacto eléctrico.
16. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la hoja de corte o los discos en la base sin que el tazón esté firmemente colocado en su sitio.
17. Mientras esté procesando los alimentos, mantenga las manos y los utensilios fuera del alcance de las hojas y discos para evitar el riesgo de lesiones personales muy severas y/o daños a su procesadora. Se puede utilizar una espátula de hule pero **SOLAMENTE** cuando no esté funcionando la procesadora.
18. No intente interferir con el mecanismo de seguridad de cierre de la tapa.
19. Para reducir el riesgo de lesiones, cerciórese de insertar o quitar las hojas y los discos utilizando los agujeros para los dedos que se han previsto para este objeto. Siempre tenga mucho cuidado cuando quite las hojas y los discos del tazón, cuando esté vaciando el tazón y cuando lo esté lavando.
20. Asegúrese de colocar el interruptor en la posición OFF (apagada) después de cada uso. Siempre use el empujador para despejar los restos de comida que hayan quedado en el ducto. Cuando no sea posible limpiarlos de esta forma, apague el motor y desarme la unidad para retirar todos los restos de comida.
21. Este aparato no ha sido diseñado para aplicaciones comerciales, profesionales o industriales. Ha sido diseñado y construido exclusivamente para uso doméstico solamente.

22. Nunca use el aparato por un período más largo o con mayores cantidades de ingredientes de las recomendadas por el fabricante del mismo.
23. La clasificación nominal máxima de esta unidad se basa en el uso de una cuchilla en S. El uso del Disco Rebanador/
Rallador puede acarrear bastante menos potencia.
24. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico o en un horno caliente.
25. No use este aparato en ninguna otra aplicación que no sea la designada.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información de seguridad para el usuario

Este artefacto debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico.

Este electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en el tomacorriente en una sola dirección. Esta es una medida de seguridad con la intención de ayudar a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede insertar el enchufe en el tomacorriente, pruebe a darle vuelta al enchufe. Si, aún así, no encaja, haga que un electricista reponga el tomacorriente obsoleto. No intente invalidar la medida de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe de alguna forma.

Para evitar una sobrecarga en los circuitos eléctricos, no utilice algún otro artefacto eléctrico de potencia elevada en el mismo circuito que su procesadora de alimentos.

Este electrodoméstico tiene un cordón corto de alimentación eléctrica para reducir los riesgos de enredarse o de tropezarse con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar una extensión eléctrica siempre que esté clasificada a una capacidad igual o mayor que su procesadora de alimentos. Se debe tener cuidado de arreglar el cordón para que no cuelgue de la mesa o mostrador donde puede ser jalado por los niños o se pueda tropezar con él accidentalmente.

Antes del primer uso

Saque la procesadora de su envoltura. Tenga cuidado con la Cuchilla en S y el Disco Rebanador/Rallador ya que están muy afilados. Lave todas las piezas, excepto la base, en

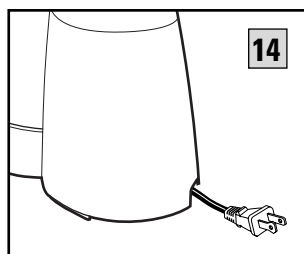
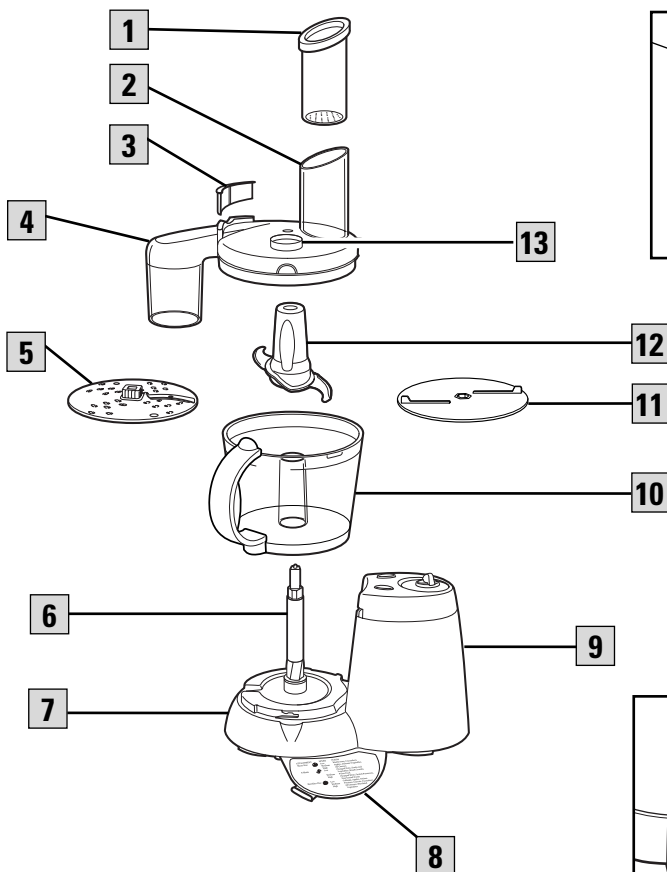
agua jabonosa caliente. Enjuague y luego seque. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.

Consejos y técnicas para el procesamiento

- Para obtener una consistencia uniforme cuando esté picando, deje espacio en el tazón para que el alimento pueda dar vueltas.
- También para una consistencia más uniforme comience con trozos de alimentos de tamaño similar. Por ejemplo, las zanahorias deben cortarse en trozos de 1 pulgada. No procese trozos de 4 pulgadas con trozos de ½ pulgada.
- Esta procesadora de alimentos es excelente para picar, mezclar, rebanar/cortar o rallar/triturar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para permitir que se desempeñe de la mejor forma posible, recomendamos no moler granos, granos de café o especias; no cortar carne congelada ni triturar hielo.
- No haga puré ni pise verduras de fécula como papas. Se procesarán demasiado en un segundo y se volverán gomosas.
- El tiempo de operación dependerá de la cantidad de alimento que se esté procesando. La mayoría de los alimentos se pueden rebanar, picar o rallar en unos segundos. No opere la procesadora por más de un minuto a la vez. Si está procesando cantidades grandes, deje que el aparato descanse un minuto antes de continuar.
- Para rebanar o rallar queso, seleccione un queso firme como cheddar, Monterrey Jack o suizo. Coloque el queso en el congelador 30 minutos antes de procesar. Siempre use la velocidad más alta de la procesadora de alimentos.

Piezas y características

- 1** Empujador de alimentos
- 2** Tolva de alimentos
- 3** Compuerta para alimentos – tapa que se deja para procesamiento común y que se saca para procesamiento continuo.
- 4** Ducto para suministro continuo
- 5** Disco reversible rebanador/rallador
- 6** Eje motriz
- 7** Base
- 8** Guía de uso desmontable
- 9** Tablero de control
- 10** Tazón
- 11** Disco de suministro continuo – se debe usar para procesamiento continuo. Este disco “echa” los alimentos a través del Ducto de Suministro Continuo.
- 12** Cuchilla en S
- 13** Taza de aporcionamiento (ver recuadro)
- 14** Compartimiento para el cordón



Cómo usar su procesadora de alimentos

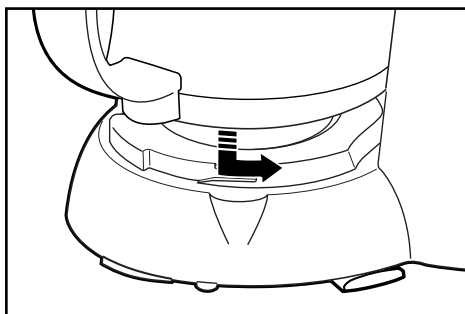
NOTAS:

- Siempre trabe el tazón en la base antes de colocar la cuchilla o el disco. Asegúrese de que la cuchilla o el disco esté firme en su lugar antes de usarlo.
- Con esta procesadora de alimentos usted puede usar el ducto de suministro continuo para rebanar y rallar en un tazón por separado. El ducto de suministro continuo le permite rebanar o rallar alimentos sin estar limitado a la capacidad del tazón de la procesadora

¡Consejos útiles!

- La capacidad del tazón es de 9 tazas de ingredientes secos o 2 tazas de ingredientes líquidos. No lo llene excesivamente.
- No utilice su procesadora para triturar hielo.
- Para lograr una textura consistente, los alimentos deberán cortarse en cubos de 1 pulgada antes de molerlos o picarlos con la hoja-S.

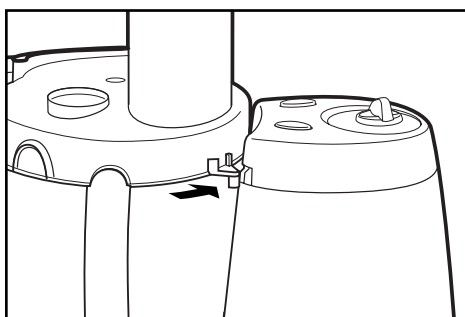
Cómo trabar el tazón



Coloque el tazón en la base de la procesadora y gírelo en dirección opuesta a las agujas del reloj hasta que se trabe en posición.

NOTA: La procesadora de alimentos no funcionará a menos que el tazón esté trabado.

Cómo trabar la tapa

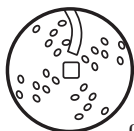


Coloque la tapa en el tazón y gírela en dirección opuesta a las agujas del reloj hasta que se traben en posición.

NOTA: La procesadora de alimentos no funcionará a menos que la tapa esté trabado.

¡Consejo!

Cuando el tazón y la tapa estén debidamente trabados y la procesadora de alimentos esté enchufada, la luz de **“Listo”** (Ready) deberá estar encendida.



Procesamiento con el Rebanador/Rallador

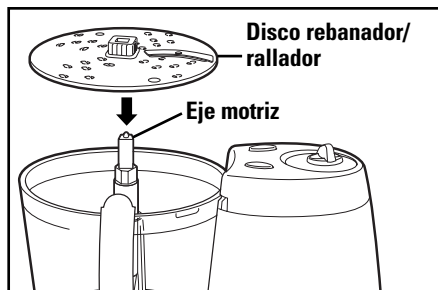
- Para rebanar o rallar queso, seleccione un queso firme como cheddar,

Monterrey Jack o suizo. Coloque el queso en el congelador 30 minutos antes de procesar. Siempre use la velocidad más alta de la procesadora de alimentos.

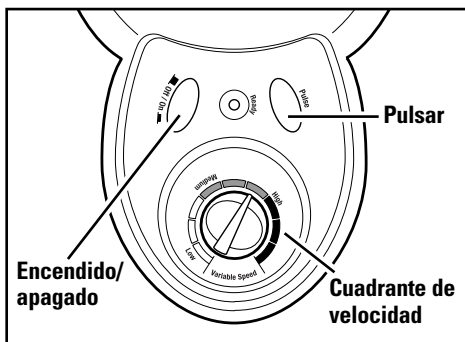
- El Disco Reversible Rebanador/Rallador tiene una cuchilla rebanadora de un lado y dientes ralladores del otro. Colóquelo en el eje motriz con el lado cortante que desee mirando hacia arriba.
- Para preparar verduras cortadas fino (estilo juliana), córtelas y luego sáquelas del tazón y vuelva a agregar verduras. Colóquelas en el ducto de suministro en posición vertical. Corte nuevamente para que queden rebanadas del grosor de un fósforo.

1. Asegúrese de que el Interruptor de Control esté en la posición apagada (OFF) y que la unidad esté desenchufada.
2. Trabe el tazón a la base (Consulte “Cómo trabar el tazón” en la página 5).
3. Coloque el Disco Rebanador/Rallador en el eje motriz con el lado deseado mirando hacia arriba para rebanar o rallar. Trabe la tapa del tazón. (Consulte “Cómo trabar la Tapa” en la página 5).

4. Corte los alimentos para que pasen por el ducto de suministro. Llene el ducto bien apretado con comida. Introduzca el empujador en el ducto. **Siempre use el empujador de alimentos para introducir los alimentos en el ducto. NUNCA EMPUJE LOS ALIMENTOS POR EL DUCTO CON LA MANO.**
5. Enchufe la unidad y procese los alimentos.
6. Seleccione la velocidad. Mientras presiona el empujador de alimentos, oprima el botón de encendido (ON) o de impulso (PULSE) para procesar los alimentos.
7. Cuando el ducto de suministro esté vacío, oprima el botón para apagar (OFF) o suelte el de impulso (PULSE). **Espere hasta que la cuchilla haya dejado de girar antes de retirar la tapa.**



Cómo operar los controles



Los controles están ubicados en forma conveniente en la parte superior de la base. Gire la perilla central para seleccionar una velocidad variable **Baja, Mediana o Alta** (Low, Medium o High). Si el tazón y la tapa están debidamente trabados, la luz de **Listo** (Ready) estará iluminada.

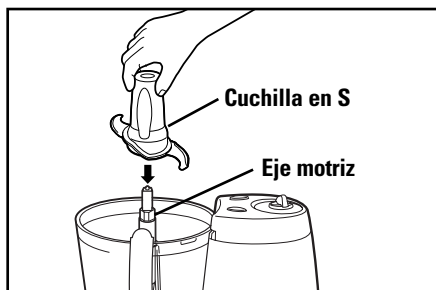


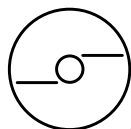
Cómo procesar con la Cuchilla en S

La cuchilla en S se puede usar para picar en trozos grandes, picar bien finito, mezclar o hacer puré a una consistencia cremosa.

1. Asegúrese de que el Interruptor de Control esté en la posición apagada (OFF) y que la unidad esté desenchufada.
2. Trabe el tazón a la base (Consulte “Cómo trabar el tazón” en la página 5).
3. Coloque la cuchilla en S en el eje motriz de la procesadora de alimentos en el centro del tazón. Gire lentamente hasta que la cuchilla caiga en su lugar. **Tenga cuidado, la cuchilla está bien afilada.**

4. Trabe la tapa en el tazón. (Consulte “Cómo trabar la tapa” en la página 5). Introduzca el empujador de alimentos en el ducto de suministro.
5. Saque todo el cordón fuera del compartimiento. Esto aumentará el flujo de aire y mantendrá el motor frío. Enchufe la unidad y procese los alimentos. La velocidad y el tiempo de procesamiento determinará la consistencia final de los alimentos. El botón de Impulsos (“Pulse”) lo ayudará a evitar que se procesen demasiado.

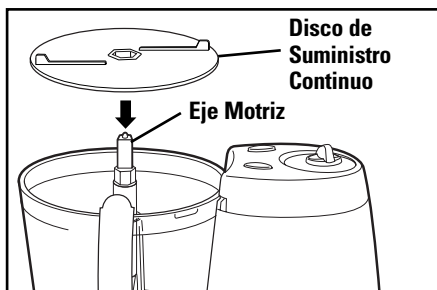




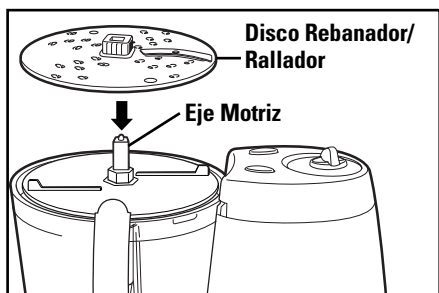
Procesamiento continuo

IMPORTANTE: Cuando use el ducto de suministro continuo, deberá sacar la compuerta para alimentos y colocar el disco de suministro continuo en su lugar.

1. Asegúrese de que el Interruptor de Control esté en la posición apagada (OFF) y que la unidad esté desenchufada.
2. Trabe el tazón a la base (consulte “Cómo trabar el tazón” en la página 5).
3. Coloque el disco de suministro continuo, con el lado estriado hacia arriba, en el eje motriz. Gire el disco lentamente hasta que caiga en posición (al ras con la parte superior del tazón).



4. Seleccione el lado deseado del disco reversible rebanador/rallador y coloque ese lado hacia arriba en el eje motriz.



5. SAQUE LA COMPUERTA PARA ALIMENTOS DE LA TAPA DE SUMINISTRO CONTINUO PARA EVITAR QUE LA UNIDAD SE ESTROPEE.
6. Trabe la tapa (Consulte “Cómo trabar la Tapa” en la página 5). Coloque el tazón debajo del ducto de suministro.
7. Enchufe la unidad y seleccione la velocidad. Procese los alimentos. Chequee el ducto de suministro continuo con frecuencia para asegurarse de que la abertura no esté bloqueada. Si está bloqueada, apague la unidad y desenchúfela. Despeje el bloqueo y luego vuelva a armarla y continúe procesando.

NOTA: Cuando use el ducto de suministro continuo, es posible que un poco de comida caiga dentro del tazón de la procesadora de alimentos.

¡Sugerencia!

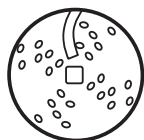
No use la opción del ducto de suministro continuo cuando **ralle** verduras de raíz como zanahorias y papas. Como sucede con la mayoría de procesadoras de suministro continuo, las verduras húmedas ralladas pueden tapar el ducto. Lo mejor es rallar estas verduras en el tazón de la procesadora de alimentos. El **rebanado** de estas verduras de raíz usando el ducto de suministro continuo no representará ningún problema.

El uso de la Taza de Aporcionamiento



La abertura de la Taza de Aporcionamiento en la tapa de la procesadora de alimentos le permite agregar líquidos en forma gradual y continua. Para usarla, vierta lentamente el líquido por la Taza de Aporcionamiento mientras la procesadora está en marcha. La adición gradual de líquido garantiza una consistencia uniforme o una emulsión perfecta en las vinagretas para ensalada.

Guía de Uso



BAJO

MEDIANO

ALTO

Disco rebanador (cuchilla hacia arriba)

Champiñones
Pepinos

Manzanas
Verduras en tiras ("juliana")

Todos los quesos

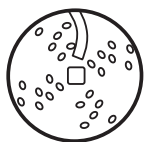


Cuchilla en S

Todas las frutas
Todas las verduras
Migajas de pan

Alimentos pisados
Nueces picadas

Carne picada
Queso parmesano rallado
Alimentos rallados finito



Disco rallador (dientes hacia arriba)

Col
Manzanas
Cebollas

Calabacita

Todos los quesos
Verduras ralladas

Para obtener mejores resultados, no sobrepase las siguientes cantidades cuando pique, triture o haga puré con la **Cuchilla en S**.

ALIMENTO

CANTIDAD MÁXIMA

Frutas y verduras

1 libra o entre 2 y 3 tazas

Carnes

12 onzas o 1½ tazas en cubitos

Queso parmesano o romano

5 onzas en cubitos

Queso cheddar, Jack o mozzarella

8 onzas en cubitos

Limpieza

1. Usando agua caliente y jabonosa, lave el tazón, la tapa, la hoja, los discos y el empujador de alimentos. Enjuague y seque meticulosamente. Enjuague y seque bien. Estas piezas también se pueden lavar en la canasta superior del lavavajillas.
NOTA: Nunca guarde la procesadora de alimentos con la tapa asegurada en su sitio, ya que esto puede producir tensión en la pestaña del mecanismo de seguridad de cierre de la tapa.
2. Limpie la base, el panel de control y el cordón con una esponja o un trapo húmedo. Si necesita eliminar manchas persistentes, use un limpiador suave y no abrasivo.
NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
3. Para guardar, coloque el tazón sobre la base. Luego coloque lo siguiente en el eje motriz: la cuchilla en S, el disco de suministro continuo y el disco rebanador/rallador. Coloque la tapa en el tazón, pero no la trabe.

Recetas

Vinagreta de queso tipo Roquefort

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 2 dientes de ajo | ½ taza de crema agria |
| 4 onzas de queso tipo Roquefort | ¼ taza de jugo de limón fresco |
| 2 tazas de mayonesa | 2 cucharadas de azúcar |

Usando la cuchilla en S, con la procesadora en marcha, deje caer los dientes de ajo en la tolva de alimentos y pique. Agregue el queso y procese durante 10 segundos. Agregue mayonesa, crema agria, jugo de limón y azúcar. Procese hasta que quede una mezcla uniforme. Refrigere. **Se obtienen 3 tazas.**

Vinagreta para agridulce para ensalada

- | | |
|----------------------------|---|
| ¼ taza de azúcar | ¾ cucharadita de semillas de apio |
| ¼ taza de vinagre de sidra | ⅛ cucharadita de pimienta negra molida fresca |
| ¼ taza de agua hirviendo | ⅓ taza de aceite vegetal |
| ¾ cucharadita de sal | |

Arme la procesadora de alimentos con la cuchilla en S. Coloque todos los ingredientes en la procesadora con excepción del aceite vegetal. Procese a Baja velocidad y lentamente agregue el aceite vegetal a través de la taza de aporcionamiento. Continúe procesando hasta que se haya mezclado todo el aceite. Deje reposar a temperatura ambiente por varias horas y entonces agite bien antes de usar. **Se obtiene alrededor de 1 taza.**

Vinagreta de la "Diosa Verde" para ensaladas

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 3 cucharadas de vinagre de sidra | ¼ taza de cebollinos no muy apretados |
| 2 cucharadas de jugo de limón | 1 cebolleta |
| ½ taza de ramitos de perejil no muy apretados | 1 diente de ajo pequeño, pelado |
| ½ taza de hojas de estragón no muy apretadas | 1 taza de mayonesa |
| | ½ taza de crema agria |

Combine el vinagre y el jugo de limón en una taza de medir pequeña. Déjela a un lado, Arme la procesadora de alimentos con la cuchilla en S. Coloque el resto de los ingredientes en la procesadora de alimentos. Procese a graduación Mediana mientras agrega el vinagre de sidra y el jugo de limón a través de la tapa. Procese hasta que esté bien mezclado. Refrigere hasta que el momento de servir. **Se obtienen unas 2 tazas.**

Humus

2 dientes de ajo
2 cebolletas, la porción blanca y la mitad de la porción verde
15 onzas de garbanzos, escurridos, reservando ¼ taza del líquido
¼ taza de "tahini" (pasta de sésamo), revuelta.
3 a 4 cucharadas de jugo de limón o lima

2 cucharaditas de aceite de oliva
¼ cucharadita de comino
Una pizca de pimienta de Cayena
Sal y pimienta a gusto
Una pizca de paprika
Pan tipo "pita" o verduras cortadas, opcional

Usando la cuchilla en S y con la procesadora en marcha, deje caer los dientes de ajo y las cebolletas en la tolva de alimentos. Luego agregue los garbanzos, tahini, jugo de limón o de lima, aceite de oliva, comino, pimienta de Cayena, sal y pimienta. Continúe procesando hasta que obtener una mezcla uniforme y raspe las paredes del vaso según se requiera. Coloque la mezcla en una fuente y adorne con paprika. Sirva con pan tipo pita y/o verduras. Guarde la mezcla en el refrigerador.

Se obtienen unas 2 tazas.

Salsa

1 cebolla, pelada y cortada en cuartos
1 diente de ajo
1 chile picante (tipo jalapeño), sin centro, sin semillas y cortado en cuartos
4 tomates, cortados en cuartos

¼ taza de cilantro, apretado
½ cucharadita de comino
1 cucharada de jugo de lima
Sal y pimienta a gusto
Salsa picante, opcional

Usando la cuchilla en S y con la procesadora en marcha, deje caer la cebolla, los dientes de ajo y el chile picante por la tolva de alimentos y corte hasta que queden bien picados. Detenga la procesadora y agregue tomates, cilantro, comino, jugo de lima, sal y pimienta. Pulse hasta obtener la textura deseada. Agregue salsa picante si así lo desea. **Se obtienen entre 2 y 3 tazas.**

Condimento de arándano y naranja

12 onzas de arándanos frescos, sin tallo, o congelados
1 taza de azúcar
1 naranja de ombligo pequeña, lavada y cortada en tajadas

3 cucharadas de licor Grand Marnier o de jugo de naranja
Una pizca de clavo de olor molido

Usando la cuchilla en S, coloque los arándanos, el azúcar, la naranja, Grand Marnier, y los calvos de olor en el tazón de procesamiento. Procese hasta que la mezcla de los arándanos esté casi uniforme, pero con algunos trozos. Cubra y refrigere hasta el otro día. El reposo hará que se espese. **Se obtienen unas 2½ tazas.**

Pastelitos de pollo

1 libra de pollo cocido (1½ tazas si se pica bien finito)
¼ taza apretada de ramitos de perejil
1 taza de caldo de pollo
½ taza de aceite vegetal
1 cucharada de salsa Worcestershire

½ cucharadita de cada uno: sal y semillas de apio
¼ cucharadita de cada uno: mostaza en polvo y polvo de cebolla
1 taza de harina
4 huevos

Corte el pollo en trozos grandes y usando la cuchilla en S coloque el pollo y el perejil en el tazón de procesamiento y pulse hasta que queden picados bien finito. Retire y coloque a un lado. En una cacerola grande sobre fuego fuerte, mezcle el caldo de pollo, aceite y la salsa Worcestershire. Haga hervir. Agregue las cuatro especias en la harina. Cuando el caldo haya hervido, vierta toda la harina al mismo tiempo. Revuelva hasta que la masa forme una bola. Coloque la masa en un tazón para mezclar. Agregue los huevos de a uno, mezclando bien después de cada uno. Agregue el pollo y perejil. Deje caer en cucharadas del tamaño de una pelotilla de golf sobre una asadera. Hornee a 450° F durante 12 a 15 minutos. **Se obtienen 4 docenas.**

Papas a la crema

4 libras de papas blancas para uso general, unas 15 de tamaño mediano
3 tazas de crema de leche "medio y medio"
3 cucharadas de cebolla picada finito

1½ cucharaditas de sal
¼ cucharadita de pimienta
4 cucharadas de mantequilla, derretida

Lave las papas pero no las pele. Colóquelas en una cazuela grande y cubra con agua. Haga hervir y luego reduzca el calor y hierva a fuego lento por 45 minutos o hasta que estén listas. Refrigere hasta el otro día. Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle las papas. No es necesario pelarlas. Coloque las papas ralladas, la crema, la cebolla, la sal y pimienta en un tazón grande y mezcle. Cubra una fuente de hornear de 9 x 13 pulgadas con mantequilla. Vierta la mezcla de papas con una cuchara. Hornee a 375° F por una hora. **Se obtienen 10 porciones.**

Budín de camotes (boniatos)

1 a 1¼ libras de camotes, lavados pero no pelados, y cortados para poder pasarlos por la tolva de alimentos (3 tazas ralladas)
½ taza de azúcar
¼ taza de jarabe de arce

1 taza de leche
1 huevo
¼ taza de mantequilla
1 cucharadita de vainilla

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle los camotes. Sáquelos del tazón de procesamiento y colóquelos en un tazón para mezclar de tamaño mediano. Colóquelo a un lado. Usando la cuchilla en S, coloque el azúcar, el jarabe, la leche, el huevo, la mantequilla y la vainilla en el tazón de procesamiento. Procese hasta que la mezcla quede uniforme. Vierta sobre los camotes rallados. Mezcle bien. Vierta en una cazuela engrasada de 1½ cuarto de galón. Coloque la cazuela en una fuente o cacerola más grande. Agregue agua caliente a la fuente más grande de manera que el agua esté entre 1 y 2 pulgadas de altura por los costados de la cazuela. Est evitará que se quemem los bordes. Hornee a 350° F durante 1½ horas. **Se obtienen 6 porciones.**

Pimientos y salchicha asados

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 pimiento rojo, sin centro y sin semillas | 1 cucharadita de orégano deshidratado |
| 1 pimiento amarillo, sin centro y sin semillas | 2 cucharadas de aceite de oliva |
| 2 pimientos verdes, sin centro y sin semillas | 2 libras de salchicha italiana |
| 2 cebollas tamaño mediano, peladas y cortas para que puedan pasar por la tolva de alimentos. | |

Usando un tenedor, perfore la piel de las salchichas varias veces. En una sartén sobre fuego medio alto, dore las salchichas, dándolas vuelta con frecuencia, durante unos 8 minutos. Colóquelas a un lado. Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rebanador hacia arriba, corte los pimientos y la cebolla. Colóquelos en una fuente de 2 cuartos de galón. Agregue orégano y aceite y mezcle. Coloque la salchicha sobre los pimientos. Hornee a 350° F durante 45 minutos. Sirva los pimientos y la salchicha con fideos o sobre tortas tostadas. **Se obtienen 6 porciones.**

Pollo a la castaña de cajú

- | | |
|--|---|
| 2 libras de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel | ¼ taza de jugo de piña |
| 4 dientes de ajo | 3 cucharadas de salsa de soja |
| 1 trozo de raíz de jengibre de una pulgada, pelada | 1 cucharadita de mostaza en polvo |
| 1 ramillete de cebolletas, sin raíz | 1 lata de 8 onzas de castañas de agua cortadas y escurridas |
| 2 cucharadas de aceite vegetal | 1 taza de castañas de cajú tostadas |
| 1 cucharada de harina | Arroz cocido |
| ¾ taza de caldo de pollo | |

Usando la cuchilla en S, coloque el pollo en un tazón. Pulse hasta que el pollo quede en trozos no muy pequeños. Retire el pollo y colóquelo a un lado. No lave el tazón de procesamiento. Coloque el ajo y el jengibre en el tazón de procesamiento y mezcle hasta que quede bien picado. Agregue las cebolletas, la parte blanca y 2 pulgadas de la parte verde, y mezcle hasta que quede bien picado. Caliente el aceite en una sartén a fuego medio alto. Agregue las verduras picadas y el pollo a la sartén. Revuelva y cocine unos 7 minutos o hasta que el pollo esté listo. Revuelva ocasionalmente. Use un cucharón ranurado y retire el pollo y las verduras. Espolvoree la sartén con harina. Revuelva y cocine hasta que comience a dorarse, alrededor de 1 minuto. Agregue el caldo de pollo, el jugo de piña, la soja y la mostaza. Revolviendo frecuentemente, haga hervir y cocine hasta que se espese, alrededor de 5 minutos. Vuelva a verter la mezcla de pollo/verduras en la sartén, agregue las castañas de cajú y de agua. Caliente la mezcla. Sirva sobre arroz. **Se obtienen 6 porciones.**

Sopa de papas y puerros

3 libras de papas, peladas

3 a 4 puerros, sin raíz y sin los extremos de las hojas

½ libra de tocino

2 cuartos de galón de agua

1½ cucharadita de sal

¼ cucharadita de pimienta

½ taza de leche

3 cucharadas de harina

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rebanador hacia arriba, corte las papas. Sáquelas y colóquelas en un tazón grande para mezclar y cubra con agua fría. Déjelas a un lado. Corte los puerros. Para limpiar los puerros, colóquelos en un colador y sacúdalos delicadamente bajo agua corriente. En una olla para sopa o una olla grande de hierro o barro, cocine el tocino hasta que esté crujiente. Retire el tocino y déjelo a un lado. Agregue los puerros a la grasa del tocino en la olla. Cocine y revuelva ocasionalmente sobre fuego mediano por unos 10 minutos.

Aumente el calor a alto y agregue el agua, las papas, la sal y la pimienta. Haga hervir la sopa y reduzca el calor y hierva a fuego lento con la olla destapada durante 15 a 20 minutos. En un tazón pequeño, bata la leche con la harina. Vierta lentamente la mezcla de la leche en la sopa y siga hirviendo a fuego lento durante 5 minutos.

Adorne con trozos de tocino desmenuzado. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

Lasaña

1 libra de queso mozzarella

1 libra de salchicha italiana suave

1 libra de carne picada

2 dientes de ajo

1 cebolla mediana, pelada y cortada en octavos

1 tallo de apio, cortado en trozos de 2 pulgadas

1 lata de 26 onzas de salsa para espagueti

1 lata de 8 onzas de salsa de tomates

2½ onzas de queso parmesano, en cubitos de ½ pulgada (½ taza de queso rallado)

1 taza de ramitos de perejil

1 libra de requesón de granos pequeños

1 recipiente de 15 onzas de queso ricota

2 huevos

12 fideos para lasaña, crudos

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rebanador hacia arriba, corte la mozzarella y déjela a un lado. Saque la piel de la salchicha. En una sartén grande o en una cacerola pesada sobre fuego medio alto, cocine y desmenuce la salchicha y la carne picada. Usando la cuchilla en S, con la procesadora en marcha, deje caer el ajo por la tolva de alimentos y pique. Detenga la procesadora. Agregue la cebolla y el apio. Pulse hasta que quede bien picado y agregue la mezcla a la sartén. Cocine hasta que la cebolla esté blanda. Coloque las carnes y las verduras cocidas en un tazón grande. Agregue la salsa de espagueti y la salsa de tomates y revuelva para mezclar. Usando la cuchilla en S, procese el queso parmesano en la graduación alta hasta que quede bien rallado, unos 20 segundos. Agregue el perejil al parmesano y procese hasta que quede bien picado. Agregue el requesón, la ricota y los huevos y procese hasta mezclarlos. En una fuente de hornear o una fuente para lasaña de 10 x 14 pulgadas, coloque capas de salsa de carne, fideos, mezcla de queso, y luego las rodajas de mozzarella. Repita las capas. (Ahora se puede refrigerar la lasaña). Cubra bien con papel de aluminio y hornee a 350° F durante 45 minutos. Retire el papel de aluminio y hornee entre 15 y 30 minutos más. Deje reposar 10 minutos antes de cortar para servir. **Se obtienen entre 8 y 10 porciones.**

NOTA: La mozzarella se rebana o corta con mayor facilidad si se colocar en el congelador entre 30 y 60 minutos antes de cortarla. Siempre use la velocidad más alta para procesar el queso.

Filetes crujientes de bagre

2½ onzas de queso parmesano
(½ taza, rallado)
20 galletitas de manteca tipo Ritz o
Townhouse

⅓ taza de ramitos de perejil fresco
¼ taza de mantequilla derretida
4 filetes de bagre de unas 8 onzas cada uno

Corte el queso en cubitos de ½ pulgada. Usando la cuchilla en S., coloque los cubitos de queso, las galletitas y el perejil en el tazón de procesamiento. Procese hasta que queden bien molidos. Coloque la mezcla de galletitas en una fuente grande. Sumerja los filetes en la mantequilla y luego en la mezcla de galletitas para cubrirlos. Coloque los filetes en una asadera antiadherente o revestida con papel de aluminio. Hornee a 400° F entre 15 y 20 minutos. **Se obtienen 4 porciones.**

Lasaña de verduras

8 onzas de queso mozzarella magro
1 cebolla mediana, pelada cortada en
trozos
4 dientes de ajo
4 a 6 onzas de champiñones frescos
1 cucharadita de aceite vegetal
2 calabacitas de unas 6 pulgadas cada
uno, cortadas en trozos
2 onzas de queso parmesano, cortado
en trozos de ½ pulgada (alrededor
de ⅓ taza rallado)

1 paquete de 8 onzas de queso crema
magro, cortado en trozos
¾ taza de queso ricota magro
½ taza de crema agria magra
1 huevo
2 cucharaditas de condimento italiano
deshidratado
1 lata de 26 onzas de salsa para espagueti
6 fideos para lasaña, cocidos

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle la mozzarella. Colóquela en un tazón pequeño y déjela a un lado. Usando la cuchilla en S, coloque la cebolla y los dientes de ajo en el tazón de procesamiento. Pulse hasta que queden picados en trozos no muy pequeños. Agregue los champiñones al tazón. Continúe pulsando hasta que los champiñones estén picados en trozos no muy pequeños. Coloque las verduras picadas en una sartén grande con aceite sobre fuego mediano. Usando la cuchilla en S, coloque la calabacita en el tazón de procesamiento. Pulse hasta que esté picada en trozos no muy pequeños. Agregue la calabacita a la sartén. Cocine hasta que se ablande, unos 10 minutos; y déjela a un lado. Sin lavar el tazón de procesamiento y usando la cuchilla en S, coloque los trozos de queso parmesano en el tazón y procese a graduación Alta hasta que quede picado en trozos no muy pequeños. Agregue el queso crema, la ricota, la crema agria, el huevo y los condimentos italianos y procese hasta que la mezcla esté cremosa, entre 30 y 40 segundos. Engrase una fuente de hornear de 9 x 13 pulgadas. Coloque una capa con la mitad de los fideos, de la mezcla de queso crema, de la mezcla de verduras picadas y de salsa para espagueti. Repita las capas una vez. Espolvoree con mozzarella. Hornee, cubierto a 350° F durante 25 minutos. Destape y cocine 10 minutos más. Deje reposar por 10 minutos antes de servir. **Se obtienen 8 porciones.**

NOTA: La mozzarella se rebana o corta con mayor facilidad si se colocar en el congelador entre 30 y 60 minutos antes de cortarla. Siempre use la velocidad más alta para procesar el queso.

Pan de maíz con queso y cebolla

- | | |
|--|--|
| 4 onzas de queso cheddar (1 taza rallado) | ½ taza de leche |
| 1 cebolla pequeña, pelada y cortada en cuartos | 1 paquete de 8 onzas de mezcla para molletes de maíz |
| 1 cucharada de mantequilla | 1 lata de 8 onzas de maíz cremoso |
| 1 huevo | 1 recipiente de 8 onzas de crema agria |

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle el queso cheddar y déjelo a un lado. Usando la cuchilla en S, coloque la cebolla en el tazón de procesamiento y procese hasta que esté bien picado. Coloque la cebolla picada y la mantequilla en una sartén y cocine a fuego medio alto hasta que las cebollas estén blandas. Deje enfriar a un lado. No lave el tazón de procesamiento. Usando la cuchilla en S, coloque el huevo, la leche, la mezcla para molletes y el maíz en el tazón de procesamiento. Pulse JUSTO hasta que queden mezclados. Vierta la masa en una asadera cuadrada de 8 pulgadas engrasada. Combine las cebollas, el queso y la crema agria. Coloque cucharadas pequeñas de la mezcla de crema agria sobre la masa. Hornee a 425° F entre 30 y 35 minutos. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

Molletes de “Buen Día”

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 4 zanahorias medianas (2 tazas ralladas), lavadas y sin los extremos | 1 cucharada de vainilla |
| 1 manzana grande (1 taza rallada) sin centro y cortada en rodajas | 2 tazas de harina |
| 3 huevos | 2 cucharaditas de canela |
| ½ taza de mantequilla de manzana | 1 cucharadita de bicarbonato de soda |
| ¼ taza de aceite vegetal | ½ cucharadita de polvo de hornear |
| 1¼ taza de azúcar | ½ cucharadita de sal |
| | 1 taza de pasas de uva |

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle las zanahorias y la manzana en el tazón de procesamiento. Sáquelas del tazón y colóquelas en un tazón grande para mezclar. Déjelas a un lado. Usando la cuchilla en S, coloque los huevos, la mantequilla de manzana, el aceite, azúcar y la vainilla en el tazón de procesamiento. Procesa hasta que la mezcla sea uniforme. Agregue harina, canela, polvo de hornear, bicarbonato de soda, sal y pasas de uva. Pulse JUSTO hasta que estén mezcladas. Vierta la masa en el tazón para mezclar con la combinación de zanahorias/manzana. Vierta con una cuchara en una asadera para molletes engrasada o revestida con papel de hornear, llenando ¾ de cada división. Hornee a 375° F entre 15 y 20 minutos. **Se obtienen 24 molletes.**

Budín de pan horneado con piñas

- | | |
|---|--|
| 12 rebanadas de pan blanco, en tiras para que pasen por la tolva de alimentos | 1 cucharadita de vainilla |
| 1 lata de 20 onzas de trozos de piña, escurrid | 1 cucharada de mantequilla o margarina derretida |
| 2 huevos | 1½ tazas de azúcar |
| 1 taza de crema de leche “medio y medio” | 3 rodajas de piña, escurridas |

Introduzca la cuchilla en S en el tazón de la procesadora de alimentos. Luego, con la procesadora en marcha, deje caer el pan por la tolva de alimentos para hacer migajas blandas de pan. Vierta en una cacerola engrasada de 2 cuartos de galón. Coloque los trozos de piña en el tazón de la procesadora de alimentos con la cuchilla en S. Procesa la piña unos 20 segundos. Agregue huevos, crema, vainilla, mantequilla o margarina derretida y azúcar. Procesa hasta que estén mezclados. Vierta la mezcla de piña sobre las migajas blandas de pan. Adorne con los tres anillos de piña superpuestos en el centro. Hornee a 350° F por 1 hora o hasta que esté dorado. **Se obtienen 8 porciones.**

Pastel de queso y trozos de chocolate

Relleno:

3 paquetes de 8 onzas de queso crema,
cortados en trozos
1 taza de azúcar
2 cucharadas de harina
4 huevos
¼ taza de leche
1 cucharadita de vainilla
½ taza de trozos de chocolate (“chocolate chips”)

Base:

1 cucharadita de mantequilla,
blanda
22 galletitas con trozos de
chocolate
3 a 4 cucharadas de mantequilla
sin sal, derretida

Base: Use una cucharadita de mantequilla para engrasar una tortera de fondo desmontable de 9 a 9½ pulgadas y déjela a un lado. Usando la cuchilla en S y con la procesadora en marcha, deje caer las galletitas por la tolva de alimentos y procese hasta que se haya formado una mezcla de migaja uniforme. Continúe procesando, agregando mantequilla derretida por la tolva de alimentos, hasta que quede bien mezclada. Vierta la mezcla en la tortera con fondo desmontable engrasada y presione las migajas uniformemente cubriendo el fondo de la tortera. Hornee a 425° F durante 10 minutos. Saque del horno y enfríe sobre una rejilla.

Relleno: Usando la cuchilla en S, agregue el queso crema, azúcar, harina, huevos, leche y vainilla en el tazón de procesamiento. Procese hasta que la mezcla sea uniforme. Vierta el relleno sobre la base enfriada y espolvoree con trozos de chocolate. Hornee 15 minutos a 425° F. Reduzca el calor a 250° F y continúe horneando (sin abrir la puerta del horno) durante 45 minutos más o hasta que el pastel de queso esté cuajado. Cuando se enfríe, cubra y refrigere varias horas o hasta el otro día. **Se obtienen 16 porciones.**

Consejo de cocina: Para obtener un pastel de queso de textura suave, hornee en un baño de agua. Corte una hoja de papel de aluminio que sea unas 6 pulgadas más grande que la tortera de fondo desmontable. Coloque la tortera de fondo desmontable en el centro de la hoja y moldee el papel de aluminio hacia arriba alrededor de los costados. Esto evitará que el agua penetre en la tortera. Coloque la tortera con fondo desmontable en una tortera más grande y llene la tortera más grande con alrededor de 1½ pulgadas de agua corriente caliente. Hornee según las instrucciones.

Pastel crujiente de manzana a la Marissa

6 manzanas grandes de tipo Deliciosa Dorada,
peladas, sin centro y cortadas para que pasen
por la tolva de alimentos (6 tazas cortadas)
1 cucharada de jugo de limón
½ taza de azúcar
1 cucharada de harina
1 cucharadita de canela
¼ cucharadita de nuez moscada

Topping:

½ taza de mantequilla, derretida
1 taza de harina
1 taza de azúcar
1 cucharadita de canela

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rebanador hacia arriba, corte las manzanas. Coloque las manzanas en un tazón grande. Exprima jugo de limón sobre las manzanas. Espolvoree azúcar, harina, canela y nuez moscada sobre las manzanas. Revuelva para mezclar y luego coloque las manzanas en una fuente de hornear de 2 cuartos de galón sin engrasar. Usando la cuchilla en S, coloque los ingredientes de la cobertura en el tazón de procesamiento y pulse hasta que queden mezclados. Desmenuce la cobertura sobre las manzanas. Hornee a 375° F durante 30 minutos. Sirva con helado de crema de vainilla. **Se obtienen 6 porciones.**

Asistencia al Cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su procesadora de alimentos.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.wal-mart.com

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva o reacondicionada, a nuestra opción.
- La unidad de cambio estará garantizada por el resto del período de garantía de dos años de su producto original.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.